V-ZUG SA

Forno

Combair SG

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più elevate e il suo uso è molto semplice. È tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso, con riserva di modifiche destinate all'ulteriore miglioramento.

Campo di validità

La famiglia di prodotti (numero di modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	Famiglia di prodotti	Sistema di misura
BCSG	21013	55-600/55-762
BCSG60	21014	60-600/60-762

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2014

Indice

1 Osservazioni sulla sicurezza 6
1.1 Simboli utilizzati ... 6
1.2 Avvertenze di sicurezza generali ... 7
1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio ... 9
1.4 Avvertenze per l'uso ... 12

2 Smaltimento 16

3 Descrizione dell'apparecchio 17
3.1 Struttura ... 17
3.2 Elementi di comando e d'indicazione ... 18
3.3 Camera di cottura ... 20
3.4 Accessori ... 21

4 Uso 23
4.1 Uso mediante tasti ... 23
4.2 Prima della prima messa in funzione ... 23
4.3 Selezionare il modo di funzionamento ... 24
4.4 Selezionare la temperatura della camera di cottura ... 25
4.5 Controllare e modificare la temperatura della camera di cottura . 25
4.6 Modificare il modo di funzionamento ... 25
4.7 Disinserimento ... 26

5 Regolazioni utente 27
5.1 Adattare le regolazioni utente ... 27
5.2 Sicurezza bambini ... 29
5.3 Indicazione dell'ora ... 29
5.4 Formato dell'ora ... 29
5.5 Segnale acustico ... 30
5.6 Unità di temperatura ... 30
5.7 Regolazioni di fabbrica ... 30

6 Funzioni dell'orologio 31
6.1 Funzioni dell'orologio disponibili ... 31
6.2 Regolare e modificare l'ora ... 31
6.3 Temporizzatore ... 32
6.4 Durata di funzionamento ... 33
6.5 Avviamento ritardato ... 34

7 Modi di funzionamento 37
7.1 Tabella dei modi di funzionamento ... 37
7.2 Calore superiore/inferiore ... 37
7.3 Calore sopra e sotto umido ... 38
7.4 Calore inferiore ... 38
7.5 Aria calda ... 39
7.6 Aria calda umida ... 39
7.7 PizzaPlus ... 40
7.8 Grill ... 40
7.9 Grill - circolazione d'aria ... 41
7.10 Riscaldamento rapido ... 41

8 Consigli ed accorgimenti 42
8.1 Cuocere e arrostire ... 42
8.2 Torta ... 42
8.3 Differenza di doratura ... 43
8.4 Risparmiare energia ... 44

9 Opzione cassetto riscaldabile dell'apparecchio 45

10 Cura e manutenzione 46
10.1 Pulizia esterna ... 46
10.2 Pulire la guarnizione della porta ... 46
10.3 Pulire la porta dell'apparecchio ... 47
10.4 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio ... 48
10.5 Pulizia della camera di cottura ... 48
10.6 Sostituire la lampadina alogena ... 49

11 Eliminare personalmente i guasti 50
11.1 Procedura ... 50
11.2 Cosa fare, se 50
11.3 Dopo una mancanza di corrente ... 53

12 Accessori e ricambi 54
12.1 Accessori ... 54
12.2 Accessori speciali ... 54
12.3 Ricambi ... 55

13 Dati tecnici 56
13.1 Nota per gli istituti di prova ... 56
13.2 Misurazione della temperatura della camera di cottura ... 56
13.3 Automatico di risparmio standby ... 56

14 Indice analitico 57
15 Assistenza tecnica 59

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati

Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.
La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!

Informazioni e indicazioni da osservare.

Informazioni sullo smaltimento

Informazioni sulle istruzioni per l'uso

- ▶ Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
  - – Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- • Contrassegna un elenco numerato.

1.2 Avvertenze di sicurezza generali

- Mettere in funzione l'apparecchio soltanto dopo aver letto le istruzioni per l'uso.

- Questi apparecchi possono essere usati da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure che non dispongono di esperienza e/o di conoscenza necessarie soltanto sotto sorveglianza di terzi oppure se istruiti da terzi in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e dei pericoli inerenti ad un uso scorretto. I bambini non possono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione a carico dell'utente non possono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.

- Se un apparecchio non è dotato di un cavo di collegamento alla rete e di una spina o di altri mezzi per disinnestare il collegamento dalla rete, provvisti di un'apertura di contatto su ogni polo conformemente alle condizioni della categoria di sovratensione III per separazione completa, deve essere installato un separatore nell'impianto elettrico fisso conformemente alle disposizioni di montaggio.
- In caso di danni, il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona adeguatamente qualificata.

1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio

- LEGGERE ATTENTAMENTE LE OSSERVAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA E CONSERVARLE PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE.
- AVVERTENZA: durante l'uso, l'apparecchio e i relativi componenti con i quali si può venire a contatto raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccare gli elementi di riscaldamento. I bambini di età inferiore agli 8 anni vanno tenuti a distanza, a meno che vengano costantemente sorvegliati.
- AVVERTENZA: durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini dall'apparecchio.

- Questo apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e simili, come cucine per collaboratori in negozi, uffici e altri esercizi commerciali, tenute agricole, hotel, motel, bed and breakfast e altre strutture ricettive per l'impiego da parte dei clienti.
- Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio e il suo contenuto raggiungono temperature molto elevate.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Nel caso di apparecchi con autopulizia pirolitica, rimuovere lo sporco ostinato e gli accessori (stoviglie, teglie, guide telescopiche, griglie d'appoggio) prima della pirolisi.
- Utilizzare soltanto la sonda di temperatura dell'alimento consigliata per questo forno.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.

- AVVERTENZA: per evitare il rischio di scosse elettriche, assicurarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla rete prima di sostituire la lampadina.
- Per il corretto utilizzo dei componenti inseribili, si rimanda al capitolo 'Accessori'.

1.4 Avvertenze per l'uso

Alla prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili, carta ecc.
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo «Assistenza tecnica». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Utilizzo

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si presenta un'anomalia di funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come ad esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile.
- In caso di apparecchi con grill: Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. In caso contrario il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili a incasso che lo contengono.

Attenzione, pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell'apparecchio si riscalda.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore e/o aria bollente.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato es. prima di pulirlo.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne è pericoloso e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.

- Se si nota del fumo generato da un presunto incendio dell'apparecchio o nella camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.

Attenzione, pericolo di lesioni!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. In caso contrario si possono subire lesioni muovendo la porta dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Con la porta dell'apparecchio aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Per fornelli: Per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

Attenzione: pericolo di morte!

- Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio, es. pellicole e polistirolo, lontano dalla portata dei bambini. Le parti dell'imballaggio possono risultare pericolose per i bambini.

Evitare il danneggiamento dell'apparecchio

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- In caso di apparecchi con calore inferiore visibile: Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, non utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia causa danni evidenti.
- Per evitare fenomeni di corrosione, lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata.

- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

2 Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, pellicola PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e, se possibile, vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- Scollegare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far eseguire l'operazione da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

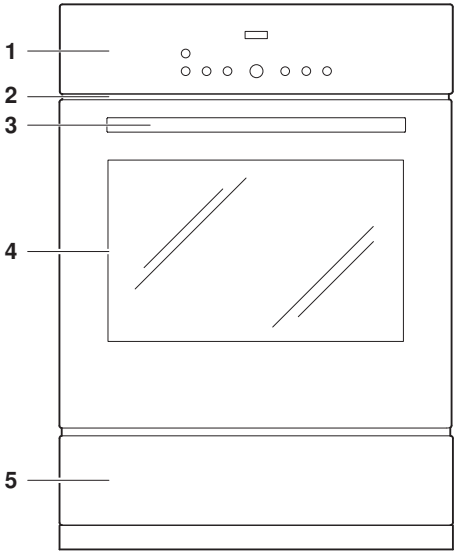
- Per evitare infortuni a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

3 Descrizione dell’apparecchio

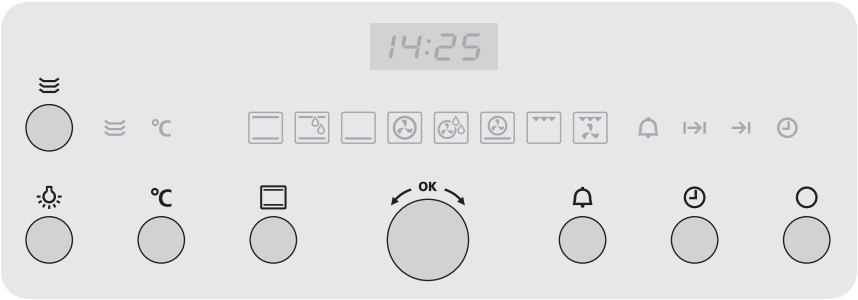
3.1 Struttura



1 Elementi di comando e d’indicazione
2 Apertura di ventilazione
3 Maniglia della porta
4 Porta dell’apparecchio
5 Cassetto dell’apparecchio / cassetto riscaldabile dell'apparecchio *

* in funzione del modello

3.2 Elementi di comando e d’indicazione



Display digitali

200°C Temperatura

14:25 Ora
Durata di funzionamento
Durata di disinserimento
Temporizzatore

Simboli dei modi di funzionamento

- Calore sopra e sotto
- Calore di sotto
- Aria calda umida
- Grill
- Calore sopra e sotto umido
- Aria calda
- PizzaPlus
- Grill - circolazione d’aria

Simboli

	Cassetto riscaldabile dell'apparecchio *	°C	Temperatura della camera di cottura
	Temporizzatore		Durata di funzionamento
	Orario di disinserimento		Ora

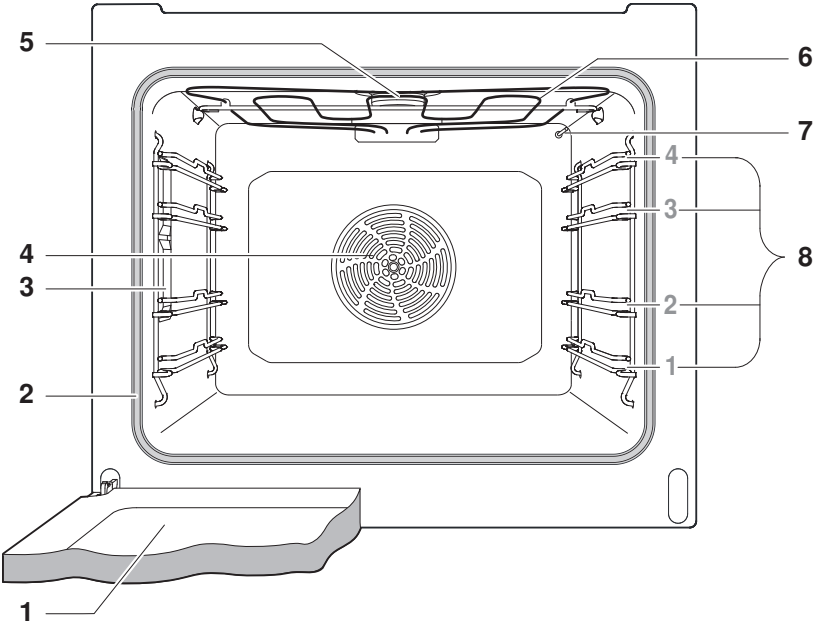
Tasti

	Cassetto riscaldabile dell'apparecchio *		Illuminazione
°C	Temperatura della camera di cottura		Modo di funzionamento
OK	Bottone di regolazione		Temporizzatore
	Ora durata di funzionamento orario di disinserimento		Off

* in funzione del modello

3.3 Camera di cottura

Danni all'apparecchio dovuti all'inserto di protezione o a fogli di alluminio!
Non collocare inserti di protezione o fogli di alluminio sul fondo della camera di cottura.



1 Porta dell’apparecchio
2 Guarnizione della porta
3 Illuminazione
4 Ventilatore dell’aria calda
5 Evacuazione dell’aria dalla camera di cottura
6 Grill/calore superiore
7 Sonda di temperatura della camera di cottura
8 Appoggi con diciture

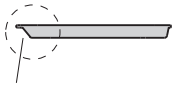
Il calore di sotto si trova sotto il fondo della camera di cottura.

3.4 Accessori

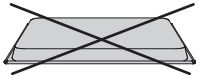
Danneggiamento dovuto a un trattamento errato!
Non tagliare con coltelli o rotelle all'interno degli accessori.

Teglia

- Stampo per crostate e biscotti.
- Leccarda abbinata alla griglia.
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, riprende la sua forma originale.

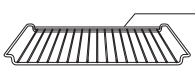


- ▶ Prestare attenzione che l'«inclinazione» **1** della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.

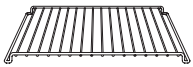


- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

Griglia



- Appoggio per stoviglie per l'arrosto e stampi.
- Appoggio per carne, pizza surgelata, ecc.
- ▶ Prestare attenzione che il rinforzo orizzontale **1** all'interno della camera di cottura sia rivolto verso la parte posteriore. In tal modo l'alimento potrà essere estratto dalla camera di cottura in tutta sicurezza.



- Raffreddamento dell'impasto cotto

Accessori speciali

Disporre sulla griglia gli accessori non compresi nel volume della fornitura.

- Per gli accessori speciali consultare: www.vzug.com

4 Uso

4.1 Uso mediante tasti

Premendo una o più volte il tasto corrispondente – ad apparecchio spento – è possibile selezionare il modo di funzionamento, la Temperatura della camera di cottura, la durata di funzionamento, l'orario di disinserimento nonché altre funzioni.

- Il simbolo della funzione selezionata è acceso o lampeggia.
- Sul corrispondente lampeggia una proposta.
- Girare il bottone di regolazione OK per modificare l'impostazione.
- Premere il bottone di regolazione OK per confermare la regolazione, che altrimenti viene acquisita automaticamente dall'apparecchio dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto ○ l'apparecchio si spegne.

4.2 Prima della prima messa in funzione

Il primo utilizzo dell'apparecchio installato a nuovo deve essere preceduto dalle seguenti operazioni:

- ▶ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori.
- ▶ Se sul display lampeggia 12:00, girare il bottone di regolazione OK per regolare l'ora.

Girando si possono regolare le ore o rispettivamente i minuti.
Premendo il bottone di regolazione OK si può passare dalle ore ai minuti.
Premendo il bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

- Riscaldare per ca. 1 ora la camera di cottura vuota (senza griglia, teglie, ecc.), con il modo di funzionamento e temperatura massima della camera di cottura.

Essendo possibile che si sviluppino odori e fumo, ventilare bene il locale durante questo periodo.

4.3 Selezionare il modo di funzionamento

- Premere il tasto più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.
  - Sul display lampeggia la temperatura interna proposta.
  - Il simbolo del modo di funzionamento e °C lampeggiano.

Modi di funzionamento

Premere il tasto	**Modo di funzionamento**	
1×		Calore sopra e sotto
2×		Calore sopra e sotto umido
3×		Calore di sotto
4×		Aria calda
5×		Aria calda umida
6×		PizzaPlus
7×		Grill
8×		Grill - circolazione d'aria

4.4 Selezionare la temperatura della camera di cottura

- Girare il bottone di regolazione OK e impostare la temperatura desiderata.
- Premere il bottone di regolazione OK per confermare.
  - L'apparecchio si avvia.

Con i modi di funzionamento , , , , , e , al raggiungimento della temperatura della camera di cottura impostata viene emesso un segnale acustico semplice.

4.5 Controllare e modificare la temperatura della camera di cottura

- Premere il tasto °C.
  - Sul display lampeggia la temperatura impostata della camera di cottura.
  - Il simbolo °C lampeggia.
- Girare il bottone di regolazione OK per regolare la temperatura della camera di cottura.

4.6 Modificare il modo di funzionamento

- Premere il tasto più volte finché viene visualizzato il modo di funzionamento desiderato.

4.7 Disinserimento

- Premere il tasto ○.
  - Viene emesso un segnale acustico breve.
  - Il simbolo del modo di funzionamento e ℃ si spengono.

L'assenza di simboli accesi indica che l'apparecchio è spento.
La soffiante di raffreddamento può continuare a funzionare.

Prelevare l'alimento

Pericolo di ustione!
Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria calda dalla camera di cottura.
Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o presine.

- Estrarre l'alimento pronto dalla camera di cottura.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

5 Regolazioni utente

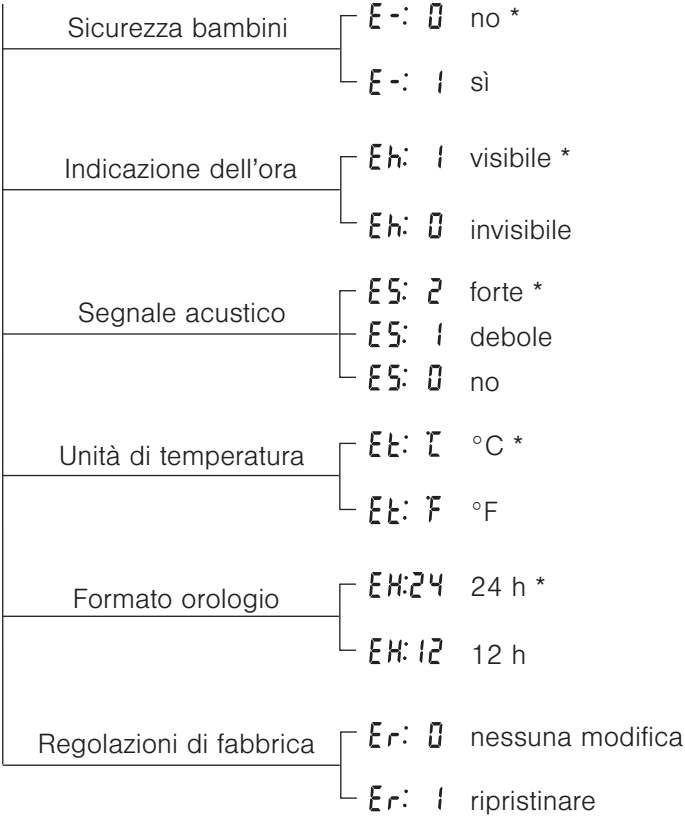
5.1 Adattare le regolazioni utente

Tutte le regolazioni possono essere adattate in modo analogo a quanto descritto nel seguente esempio.

- Ad apparecchio disinserito tenere premuto il bottone di regolazione OK finché
  - sul display compare EEEE.
- Premere il bottone di regolazione OK per confermare.
  - Sul display compare E-: 0 per «Sicurezza bambini no».
- Girare il bottone di regolazione OK per selezionare la regolazione che si desidera modificare.
- Confermare la regolazione desiderata premendo il bottone di regolazione OK.
  - Sul display lampeggia p. es. ES: 2 per «Segnale acustico forte».
- Girando il bottone di regolazione OK il display commuta su ES: 0 per «Segnale acustico disinserito».
- Premendo il bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.
- Qualora si desideri modificare ulteriori regolazioni, girando il bottone di regolazione OK si passa alla regolazione successiva.
- Premendo il tasto ○ si abbandona il menu regolazioni utente.

Le regolazioni restano memorizzate anche dopo una mancanza di corrente elettrica.

Regolazioni possibili



* Regolazioni di fabbrica

5.2 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini serve per evitare un inserimento involontario dell'apparecchio.

Se si preme il tasto ▭ o ≋ quando la sicurezza bambini è attivata,
– viene emesso un segnale acustico doppio
– la pressione del tasto non ha alcun effetto
– sul display appare - - - -.

Uso con sicurezza bambini attivata

- Tenere premuto il tasto ○ e premere il tasto ▭ o ≋.
  – La sicurezza bambini è disinserita.
  – A questo punto l'uso ha luogo come di consueto.
  – 10 minuti dopo il disinserimento, la sicurezza bambini si riattiva di nuovo automaticamente.

I tasti ☼, 🔔 e 🕘 si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla sicurezza bambini.

5.3 Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile», le indicazioni restano spente quando l'apparecchio è disinserito. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è visibile.

Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente Eh: 0 «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

5.4 Formato dell'ora

L'ora può essere visualizzata nel formato europeo con 24 h o in quello americano con 12 h (a. m. / p. m.).

5.5 Segnale acustico

Il segnale acustico può essere regolato a due diverse intensità del suono oppure disattivato del tutto.

- forte: volume massimo
- debole: volume ridotto
- dis: segnale acustico disattivato

In caso di guasto, il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».
Allo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un breve segnale acustico, anche se questa funzione è impostata su «DIS» (funzione di sicurezza).

5.6 Unità di temperatura

La temperatura può essere visualizzata in «°C» o «°F».

- °C: Gradi Celsius
- °F: Gradi Fahrenheit

5.7 Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare la regolazione di fabbrica.

6 Funzioni dell’orologio

6.1 Funzioni dell'orologio disponibili

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell’orologio:

- Ora
- Temporizzatore
- durata di funzionamento – disinserimento dell’apparecchio con comando a tempo
- avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell’apparecchio con comando a tempo

Ad apparecchio disinserito la luminosità dell’indicazione dell’orologio di notte si riduce dalle ore 24 alle 6.

Se è stato selezionato il formato dell’ora 24:12, la luminosità non si riduce.

6.2 Regolare e modificare l’ora

L’ora non può essere regolata se l’apparecchio è in funzione o è stato selezionato un avviamento ritardato.

- ▶ Premere il tasto ⏲.
  - – Sul display lampeggiano le ore.
  - – Il simbolo ⏲ lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
- ▶ Premere il tasto ⏲ o il bottone di regolazione OK.
  - – Sul display lampeggiano i minuti.
  - – Il simbolo ⏲ lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.
- ▶ Premere il bottone di regolazione OK per confermare le regolazioni.

6.3 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolare

- Premere il tasto 🔔.
  - Sul display lampeggia 0'00.
  - Il simbolo 🔔 lampeggia.
- Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata.

La regolazione si esegue

- fino a 10 minuti a intervalli di 10 secondi, p. es. 9'50 = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti a intervalli di 1 minuto, p. es. 1h 12 = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

Premendo una volta il tasto 🔔 la durata può essere reimpostata su 0'00.

Avviare

- Premere il bottone di regolazione OK per avviare il temporizzatore.
  - Sul display è visibile la durata residua a scalare.
  - Si accende il simbolo 🔔.

Durata impostata scaduta

Al termine della durata impostata
– viene emessa per 1 minuto una sequenza ripetuta di 5 brevi segnali acustici
– il simbolo 🔔 lampeggia.

- Premere il tasto 🔔 per spegnere il segnale acustico.

Controllare e modificare

- Premere il tasto 🔔.
  - Sul display lampeggia la durata residua a scalare.
  - Il simbolo 🔔 lampeggia.

- Girare il bottone di regolazione OK per regolare la durata del temporizzatore.

Disinserire anticipatamente

- Premere 2 volte il tasto .
  - Sul display lampeggia 0'00.
  - Il simbolo lampeggia.
- Premere il bottone di regolazione OK per confermare.

6.4 Durata di funzionamento

Al termine della durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolare

- Scegliere il modo di funzionamento desiderato e temperatura della camera di cottura.
- Preriscaldare eventualmente la camera di cottura.
- Inserire l'alimento nella camera di cottura.
- Premere il tasto .
  - Sul display lampeggia 0h 15.
  - Il simbolo I→I lampeggia.
- Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata di funzionamento - massimo 9 ore 59 min.
- Premere il bottone di regolazione OK per confermare.
  - Sul display è visibile la durata residua a scalare.
  - Si accende il simbolo I→I.

Controllare e modificare

- Premere il tasto .
  - Sul display lampeggia la durata residua a scalare.
  - Il simbolo I→I lampeggia.
- Girare il bottone di regolazione OK per regolare la durata di funzionamento.

Disinserire anticipatamente

▶ Premere il tasto ◯.

Durata di funzionamento scaduta

Al termine della durata impostata
– il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente
– viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e continuo

– sul display lampeggia 0'00
– il simbolo lampeggia I→I
– le regolazioni restano attive per 3 minuti.

Prolungare la durata di funzionamento

▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

Disinserimento

▶ Premere il tasto ◯.
  – Le regolazioni sono cancellate.
  – Sul display viene indicato il calore residuo.

6.5 Avviamento ritardato

L'avviamento ritardato è attivo quando, con il modo di funzionamento selezionato, sono stati regolati la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento.
In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.

Non lasciare i cibi facilmente deteriorabili non refrigerati.

Prima della regolazione della durata di funzionamento e dell'orario di disinserimento

▶ Inserire l'alimento nella camera di cottura.
▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e temperatura della camera di cottura.

- Non confermare premendo il bottone di regolazione OK, perché in questo modo l'apparecchio si metterebbe in funzione senza avviamento ritardato.
- Regolare la durata di funzionamento e l'orario di disinserimento come descritto nel seguito.

Impostare la durata di funzionamento

- Premere il tasto ⏲.
  - Sul display lampeggia 0h 15.
  - Il simbolo I→I lampeggia.
- Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata di funzionamento - massimo 9 ore 59 min.
- Non confermare premendo il bottone di regolazione OK, bensì regolare l'orario di disinserimento come descritto nel seguito.

Regolare l'orario di disinserimento

- Premere nuovamente il tasto ⏲.
  - Sul display lampeggia p. es. 8:15 – orario di disinserimento senza ritardo.
  - Il simbolo →I lampeggia.
- Girare il bottone di regolazione OK e regolare l'orario di disinserimento.

L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 min.

Se è stato selezionato il formato dell'ora 24:12, il ritardo massimo è di 11 ore 59 min.

- Premere il bottone di regolazione OK per confermare.
  - Sul display l'ora è ferma.
  - Si accende il simbolo →I.
  - Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Esempio

- Selezionare il modo di funzionamento e 180 °C.
- Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 1 ora e 15 min.

- Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11:30.
  - L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 10:15 e si disinserisce alle ore 11:30.

Controllare e modificare i parametri

- Premere 1 volta il tasto ⏲.
  - La durata di funzionamento diviene visibile per 3 secondi.
- Premere 2 volte il tasto ⏲.
  - L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.

La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la temperatura della camera di cottura non possono essere modificati.

Disinserire anticipatamente

- Premere il tasto ○.

Durata di funzionamento scaduta

Al termine della durata di funzionamento
- il modo di funzionamento selezionato termina automaticamente
- viene emesso per 1 minuto un segnale acustico lungo e continuo
- sul display lampeggia 0'00
- il simbolo I→I
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

Prolungare la durata di funzionamento

- Al termine della durata di funzionamento selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

Disinserimento

- Premere il tasto ○.
  - Le regolazioni sono cancellate.
  - Sul display viene indicato il calore residuo.

7 Modi di funzionamento

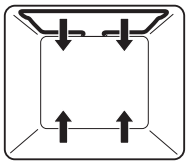
7.1 Tabella dei modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i tipi di funzionamento e il riscaldamento rapido.

- Mettere gli stampi sulla griglia.
- Prestare attenzione che l'«inclinazione» della teglia all'interno della camera di cottura sia rivolta verso la parte posteriore.
- Selezionare il modo di funzionamento desiderato premendo una o più volte il tasto ▭.

Osservare le indicazioni nei 'Consigli e accorgimenti' e nei 'Consigli di regolazione' forniti a parte.

7.2 Calore superiore/inferiore



▭

Campo di temperatura	30-280 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

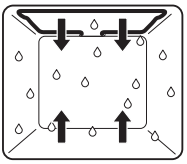
Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore.

Applicazioni

- Modo di funzionamento classico per la cottura su un appoggio
- Torte, biscotti, pane e arrosto

Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

7.3 Calore sopra e sotto umido



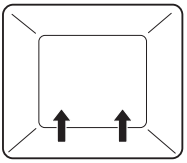
Campo di temperatura	30-280 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante superiore e inferiore. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

Applicazioni

- Pane, pasta lievitata, arrosto e gratin su un appoggio
- Cottura a bassa temperatura

7.4 Calore inferiore



Campo di temperatura	30-250 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

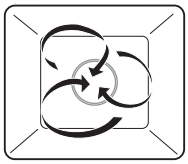
Il riscaldamento avviene mediante l'elemento riscaldante inferiore.

Applicazioni

- Cottura intensa del fondo delle crostate
- Sterilizzazione

Per un risultato croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera.

7.5 Aria calda



Campo di temperatura	30-250 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	1 + 3 o 2
	(o 1 + 3 + 2)

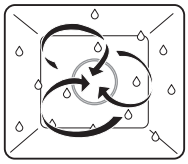
L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente.

Applicazioni

- Particolarmente indicato per cuocere pasticcini su più appoggi contemporaneamente
- Torte, pane e arrosto

Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

7.6 Aria calda umida



Campo di temperatura	30-250 °C
Valore proposto	180 °C
Appoggio	1 + 3 o 2
	(o 1 + 3 + 2)

L'aria della camera di cottura è riscaldata dall'elemento riscaldante dietro la parete posteriore e fatta circolare omogeneamente. Il vapore prodotto è espulso in misura minima dalla camera di cottura. L'umidità dell'alimento viene preservata.

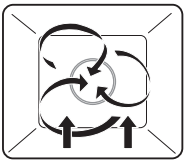
Applicazioni

- Cottura di pasta lievitata e pane su più appoggi contemporaneamente

- Gratin e sformati

Selezionare una temperatura inferiore di circa 20 °C rispetto a ; ciò renderà più efficiente la trasmissione termica.

7.7 PizzaPlus



Campo di temperatura	30-250 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 (o 1)

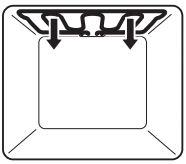
Il riscaldamento avviene mediante aria calda e calore di sotto. Il fondo del cibo da cuocere viene cotto con maggiore intensità.

Applicazioni

- Pizza
- Crostate e quiche

Per un risultato particolarmente croccante utilizzare una teglia smaltata scura o uno stampo di lamiera nera senza carta da forno.

7.8 Grill



Campo di temperatura	30-280 °C
Valore proposto	250 °C
Appoggio	3 o 4

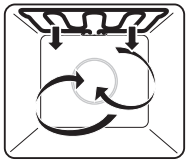
Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.

Applicazioni

- Alimenti piatti per la cottura al grill, p. es. bistecche, cotolette, pezzi di pollo, pesce e salsicce
- Gratinatura
- Toast

- ▶ Porre i cibi da cuocere al grill direttamente sulla griglia.
- ▶ Rivestire con foglio d'alluminio la teglia e infilarla sotto la griglia.

7.9 Grill - circolazione d'aria



Campo di temperatura	30-250 °C
Valore proposto	200 °C
Appoggio	2 o 3

Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill. L'aria della camera di cottura è fatta circolare omogeneamente dal ventilatore ad aria calda.

Applicazioni

- Particolarmente indicato per polli interi
- Cibi alti da cuocere al grill
- Gratin e sformati

- ▶ Per i cibi da cuocere al grill, utilizzare una pirofila di porcellana o di vetro o disporre direttamente sulla griglia.
- ▶ Rivestire con foglio d'alluminio la teglia e infilarla sotto la griglia.

7.10 Riscaldamento rapido

Il riscaldamento rapido permette di abbreviare il periodo di preriscaldamento. Riscaldamento rapido possibile nei seguenti modi di funzionamento:
, , , e

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento desiderato e la temperatura della camera di cottura.
- ▶ Tenere premuto il bottone di regolazione OK finché
  - – viene emesso un segnale acustico semplice
  - – sul display lampeggia .

Quando viene raggiunta la temperatura impostata della camera di cottura viene emesso un segnale acustico.

8 Consigli ed accorgimenti

8.1 Cuocere e arrostire

Risultato	Rimedio
• Il cibo o l'impasto all'esterno hanno un bell'aspetto, ma al centro non sono cotti o sono pastosi.	▶ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata.

8.2 Torta

Risultato	Rimedio
• La torta si abbassa.	▶ Confrontare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione' separati. ▶ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e prolungare la durata. ▶ Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione. ▶ Per la pasta per il pan di spagna, montare a schiuma la chiara e il tuorlo d'uovo, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere l'impasto. ▶ Osservare l'indicazione della quantità di lievito in polvere.

8.3 Differenza di doratura

Risultato	Rimedio
• L'impasto cotto presenta differenze di doratura.	▶ La prossima volta abbassare la temperatura della camera di cottura e adattare la durata. ▶ Per , e controllare che gli appoggi scelti corrispondano a quelli dei 'Consigli di regolazione' forniti a parte. ▶ Per cuocere su un appoggio selezionare . ▶ Non mettere gli stampi di cottura o gli impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.
• L'impasto su una teglia risulta più chiaro che sull'altra.	▶ Confrontare le regolazioni con i 'Consigli di regolazione' separati.

Una differenza di doratura è normale. La doratura diviene più omogenea abbassando la temperatura della camera di cottura.

8.4 Risparmiare energia

I modi di funzionamento e consumano meno energia rispetto ai modi di funzionamento e .

- Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- Accendere l'illuminazione solo se necessario.
- Utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima del termine della cottura – eccetto per soufflé, pan di spagna, pasta da bignè e pasta sfoglia.
- Preriscaldare il più brevemente possibile.
- Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.

Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente si ottiene selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

9 Opzione cassetto riscaldabile dell'apparecchio

Pericolo d'incendio dovuto alla conservazione di materiali in modo non autorizzato!
Non riporre cibi e materiali sensibili alla temperatura o infiammabili nel cassetto riscaldabile dell'apparecchio.

Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio permette di riscaldare stoviglie o mantenere brevemente al caldo pietanze coperte.

- Inserire o disinserire il cassetto riscaldabile dell'apparecchio premendo il tasto ≋.
- Preriscaldare le stoviglie per circa 1 ora.

Il cassetto riscaldabile dell'apparecchio si disattiva automaticamente dopo 12 ore.

10 Cura e manutenzione

Pericolo di ustioni a causa di superfici roventi!
Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.
Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato!
Usare solo panni morbidi. Non utilizzare detergenti aggressivi o acidi od oggetti affilati o abrasivi, come raschietti metallici, lane metalliche, spugne abrasive ecc. Questi prodotti graffiano le superfici. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.
Non pulire mai l'apparecchio con apparecchi per la pulizia a vapore.

10.1 Pulizia esterna

- Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura.
- Asciugare usando un panno morbido.

Cassetto dell'apparecchio/cassetto riscaldabile dell'apparecchio

Il cassetto può essere estratto completamente per facilitarne la pulizia.

- Estrarre il cassetto fino all'arresto, sollevarlo leggermente ed estrarlo tirandolo in avanti.

10.2 Pulire la guarnizione della porta

- Pulire la guarnizione della porta con un panno morbido inumidito con acqua; non utilizzare alcun detergente.
- Asciugare usando un panno morbido.

Rimuovere la guarnizione della porta

- Tirare leggermente verso l'esterno prendendola per gli angoli e sganciare i ganci.

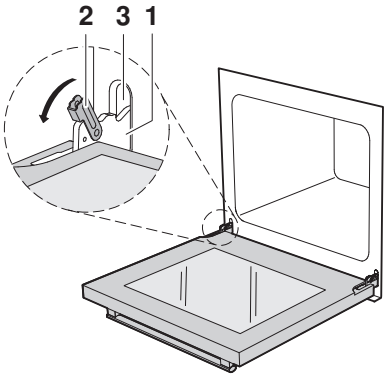
10.3 Pulire la porta dell'apparecchio

- Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua.
- Asciugare usando un panno morbido.

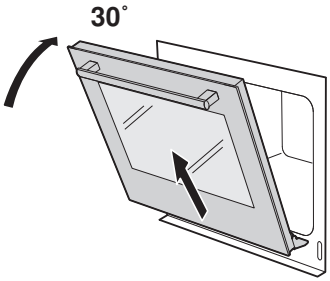
Rimuovere la porta dell'apparecchio

Pericolo di lesioni a causa delle parti mobili!
Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta.
La porta dell'apparecchio è pesante. Durante lo smontaggio e il montaggio della porta dell'apparecchio, tenerla saldamente ai lati con entrambe le mani.

- Aprire completamente la porta dell'apparecchio.
- Ribaltare completamente in avanti le staffe **2** delle due cerniere **1**.



- Chiudere la porta dell'apparecchio completamente fino all'arresto (circa 30°).
- Estrarre la porta dell'apparecchio sollevandola inclinata verso l'alto.



Montare la porta dell'apparecchio

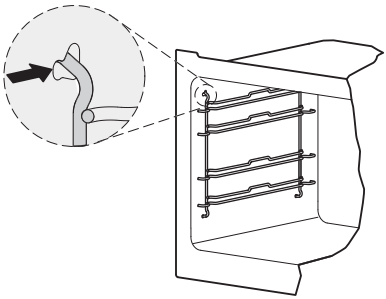
- Far scorrere le due cerniere **1** dal davanti nell'apertura **3**.
- Aprire completamente la porta dell'apparecchio e richiudere le staffe **2**.

10.4 Pulire gli accessori e la griglia d'appoggio

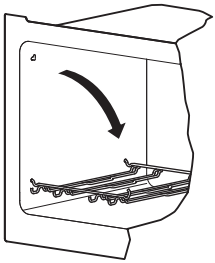
- La griglia e le griglie d'appoggio si possono lavare in lavastoviglie.
- La teglia può essere lavata nella lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto antiaderente si riduce.

Estrarre e reinserire la griglia d'appoggio

▶ Premere all'indietro l'estremità in alto della griglia d'appoggio ed estrarla dall'apertura.



▶ Girare la griglia d'appoggio verso il centro della camera di cottura ed estrarla dall'apertura in basso.
▶ Montare in sequenza inversa.



Rimuovere la protezione dal contatto davanti al grill e calore superiore

▶ Afferrare da entrambi i lati ed estrarre dal davanti.

10.5 Pulizia della camera di cottura

Danneggiamento dell'apparecchio dovuto a un trattamento errato! Non piegare le sonde della temperatura e gli elementi riscaldanti. Non strofinare la superficie. Ciò la danneggerebbe.

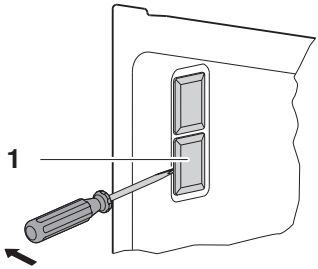
▶ Rimuovere lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Utilizzare un panno morbido inumidito con acqua e asciugare con un panno morbido.

10.6 Sostituire la lampadina alogena

ATTENZIONE alle scosse elettriche!
Scollegare l'alimentazione elettrica prima di sostituire la lampadina alogena.
Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!
Lasciare raffreddare la lampadina alogena e l'apparecchio prima della sostituzione.

Si consiglia di sostituire le due lampade alogene insieme, anche se una funziona ancora.

- Togliere la griglia d'appoggio sinistra.
- Applicare un cacciavite al centro del bordo di vetro e togliere il vetro della lampada **1** accuratamente dal supporto.
- Estrarre la lampadina alogena difettosa.
- Inserire con cautela la nuova lampadina alogena.



Non afferrare la lampadina alogena a mani nude. Utilizzare invece un panno morbido, asciutto e privo di grasso.

- Premere nel supporto il vetro della lampada **1**.
- Ripetere la stessa procedura anche per le sostituzione della seconda lampada alogena.
- Fissare nuovamente la griglia d'appoggio.
- Ripristinare l'alimentazione elettrica.

11 Eliminare personalmente i guasti

11.1 Procedura

Di seguito sono elencati alcuni guasti che possono essere eliminati dall'utente in modo semplice. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza.

Prima di contattare il servizio assistenza:

- prendere nota del numero FN (vedere targhetta dei dati alla voce Dati tecnici) e dell'intero messaggio di guasto p. es. F xx.

11.2 Cosa fare, se …

…l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
• È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa.	▶ Sostituire il fusibile. ▶ Reinserire l'interruttore automatico.
• Il fusibile interviene ripetutamente.	▶ Chiamare il servizio assistenza.
• Interruzione della corrente elettrica.	▶ Controllare l'alimentazione elettrica.

…solo l'illuminazione non funziona

Possibile causa	Rimedio
• La lampada alogena è difettosa.	▶ Spegnere il forno. ▶ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. ▶ Sostituire la lampada alogena.

… durante la cottura al grill si forma un fumo intenso

Possibile causa	Rimedio
• I cibi sono troppo vicini agli elementi riscaldanti.	▶ Controllare se l'appoggio scelto corrisponde a quello consigliato nei 'Consigli di regolazione' forniti a parte.
• La temperatura della camera di cottura è eccessiva.	▶ Ridurre la temperatura della camera di cottura.

… si sentono rumori alternati provenienti dal ventilatore

Possibile causa	Rimedio
• Lo sfiato della camera di cottura e il raffreddamento dell'apparecchio sono regolati in base alla necessità.	È un processo normale e permette di ridurre il consumo energetico dell'apparecchio.

...sul display appare

- - - -

Possibile causa	Rimedio
• La sicurezza bambini è attiva.	▶ Prestare attenzione all'uso con la sicurezza bambini, vedere il capitolo 'Regolazioni utente'. ▶ Disinserire la sicurezza bambini.

… le seguenti indicazioni lampeggiano alternandosi

F xx e E xx

Possibile causa	Rimedio
• Diverse situazioni possono condurre a questo messaggio di guasto.	▶ Confermare il messaggio di guasto premendo il tasto ○. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero FN (vedere targhetta dei dati). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

… le seguenti indicazioni lampeggiano alternandosi

U xx e E xx

Possibile causa	Rimedio
• Guasto nell'alimentazione elettrica.	▶ Confermare il messaggio di guasto premendo il tasto ○. ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica per ca. 1 minuto. ▶ Ripristinare l'alimentazione elettrica. ▶ Se il guasto si ripresenta, annotare il messaggio di guasto completo e il numero FN (vedere targhetta dei dati). ▶ Interrompere l'alimentazione elettrica. ▶ Chiamare il servizio assistenza.

…il display resta scuro

Possibile causa	Rimedio
• È stata selezionata la regolazione utente «Indicazione dell'ora invisibile».	▶ Selezionare la regolazione utente «Indicazione dell'ora visibile» (vedere 'Regolazioni utente').

11.3 Dopo una mancanza di corrente

Le regolazioni utente vengono mantenute.

Dopo una mancanza di corrente
– sul display lampeggia 12:00
– il simbolo ◷ lampeggia.

- Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
- Premere lil bottone di regolazione OK per confermare.
- Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.
- Premere il bottone di regolazione OK per confermare.

12 Accessori e ricambi

Per l’ordinazione indicare la famiglia di prodotti dell'apparecchio e l’esatta denominazione dell'accessorio o parte di ricambio.

12.1 Accessori

Teglia

Griglia

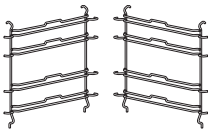
Consigli di regolazione

12.2 Accessori speciali

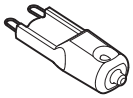
Per informazioni consultare: www.vzug.com

12.3 Ricambi

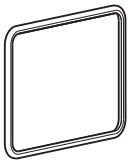
Griglia d'appoggio sinistra/destra



Lampadina alogena



Guarnizione della porta



La lampadina alogena è reperibile anche nei negozi specializzati.

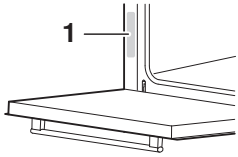
13 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- Vedere istruzioni d'installazione

Collegamento elettrico

- Vedere targhetta dei dati **1**



13.1 Nota per gli istituti di prova

La classe d'efficienza energetica secondo EN 50304/EN 60350 è determinata con i modi di funzionamento e .

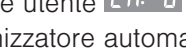
L'applicazione di termoelementi fra la porta dell'apparecchio e la guarnizione può provocare perdite di tenuta e determinare così delle misurazioni errate. La determinazione del volume utile ai sensi delle norme EN 50304/EN 60350 si esegue con le griglie d'appoggio smontate.

13.2 Misurazione della temperatura della camera di cottura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base ad una norma internazionale. Le misurazioni in proprio possono essere imprecise e non sono adatte a controllare la precisione della temperatura.

13.3 Automatico di risparmio standby

Per evitare un inutile spreco di energia, l'apparecchio dispone di un economizzatore automatico di standby .

Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente  «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

14 Indice analitico

A

Accessori 21, 54
Pulire 48
Accessori speciali 22
Appoggi 20
Aria calda 39
Aria calda umida 39
Assistenza tecnica 59
Avvertenze di sicurezza
Informazioni generali 7
Avvertenze per l'uso 12
Avviamento ritardato 34

C

Calore di sotto 20, 38
Calore sopra e sotto 37
Calore sopra e sotto umido 38
Camera di cottura
Misurazione della temperatura 56
Pulire 48
Campo di validità 2
Cassetto dell'apparecchio
Pulire 46
Cassetto riscaldabile dell'apparecchio 45
Pulire 46
Collegamento elettrico 56
Consigli di regolazione 54
Consigli ed accorgimenti 42
Contratto di servizio 59
Cura 46

D

Dati tecnici 56
Differenza di doratura 43
Dimensioni esterne 56
Disinserimento 23, 26, 34
Disinserire l'apparecchio 23, 26
Disinstallazione 16
Display digitali 18
Durata di funzionamento 33

E

Elementi d'indicazione 18
Elementi di comando 18
Eliminare personalmente i guasti 50

F

Famiglia di prodotti 2
Formato dell'ora 28, 29
Funzioni dell'orologio 31

G

Griglia 21
Griglia d'appoggio
Estrarre 48
Pulire 48
Grill 40
Grill - circolazione d'aria 41
Guarnizione della porta
Pulire 46
Rimuovere 46

I

Illuminazione 28, 50
Imballaggio 16
Indicazione dell'ora 28, 29
Istituti di prova 56

L

Lampadina alogena 49

M

Mancanza di corrente 53
Messa in funzione 12, 23
Messaggi F ed E 52
Messaggi U ed E 52
Modello No. 2
Modi di funzionamento 18, 37
  Modificare 25
  Selezionare 24

O

Opzione 45
Orario di disinserimento 34
  Regolare 35
Osservazioni sulla sicurezza
  Prima della prima messa in funzione 12
  Uso conforme allo scopo 12, 13

P

PizzaPlus 40
Porta dell'apparecchio
  Pulire 47
  Rimuovere 47
Prelevare l'alimento 26
Preriscaldare 44
Prima della prima messa in funzione 12, 23
Protezione dal contatto 48
Pulizia 46
Pulizia esterna 46

R

Regolare l'ora 31
Regolazioni di fabbrica 28, 30
Regolazioni utente 27
Ricambi 55
Richieste di informazioni 59
Riscaldamento rapido 41
Risparmiare energia 44

S

Segnale acustico 28, 30
Sicurezza 16
Sicurezza bambini 28, 29
  Indicazione 51
Simboli 6, 19
Smaltimento 16
Sonda della temperatura 20
specifiche dell'apparecchio
  Osservazioni sulla sicurezza 9
Standby 56

T

Targhetta dei dati 56
Tasti 19
Teglia 21
Temperatura della camera di cottura
  Controllare e modificare 25
  Selezionare 25
Temporizzatore 32
Tipo 2

U

Unità di temperatura 28, 30
Uso 23

V

Visualizzare 52

15 Assistenza tecnica

Al capitolo 'Risoluzione dei problemi' sono riportati consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In tal modo è possibile evitare di contattare un tecnico dell'assistenza, risparmiando sui costi dell'intervento.

Provvedete a registrare on-line oggi stesso l'apparecchio V-ZUG all'indirizzo internet vzug.ch o con la carta allegata e potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto, anche durante i 2 anni di garanzia di fabbrica dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Questi dati possono essere ulteriormente annotati anche qui oppure è possibile attaccare qui l'autocollante di servizio fornito con l'apparecchio:

FN _____ **Apparecchio** _____

Se in caso di anomalie di funzionamento si contatta la V-ZUG, per qualsiasi richiesta si prega di tenere a portata di mano tutti i dati dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

- Aprire la porta dell'apparecchio.
  - La targhetta dei dati si trova sulla parete laterale sinistra.

Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi in contatto direttamente con il centro di servizio V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta viene eseguita telefonicamente fisseremo con voi immediatamente un appuntamento per una visita in loco presso di voi.

Richieste di informazioni in generale, Accessori, contratto di servizio

V-ZUG sarà lieta di aiutarvi anche in caso di richieste di informazioni amministrative e tecniche in generale, facendosi inoltre carico degli ordini per gli accessori e i pezzi di ricambio e/o fornendovi le informazioni riguardo i contratti di servizi avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono 041 767 67 67 oppure all'indirizzo internet vzug.ch.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

- Premere il tasto ⏲.
- Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
- Premere nuovamente il tasto ⏲.
- Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.

Selezionare il modo di funzionamento

- Premere il tasto ▭ più volte finché compare il modo di funzionamento desiderato.
- Girando il bottone di regolazione OK è possibile impostare la temperatura della camera di cottura.

Disinserire l'apparecchio

- Premere il tasto ○.

Regolare il temporizzatore

- Premere il tasto 🔔.
- Girare il bottone di regolazione OK per regolare la durata.

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zugo
Tel. +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 61
info@vzug.com, www.vzug.com
Centro di servizio: Tel. 0800 850 850

J21013.012-1